



# CARTE DES VINS

## VALLÉE DU RHÔNE

### LES BLANCS

	37.5cl	75cl
<b>Côtes du Rhône</b> A.O.C – " La Redonne " – Jean Luc Colombo 2018/2019		<b>34.90</b>
<b>Viognier</b> I.G.P – " La Combe Pilate " Colline Rhodanienne - Michel Chapoutier 2019		<b>37.00</b>
<b>Saint Joseph</b> A.O.C – " Le Grand Pompée " – Paul Jaboulet Ainé 2020		<b>47.50</b>
<b>Taburnum</b> I.G.P – " Les Collines Rhodaniennes " 2017		<b>86.00</b>
<b>Condrieu</b> A.O.P – " La Petite Côte " – Domaine Cuilleron 2019		<b>89.50</b>
<b>Condrieu</b> A.O.C – " Chaillets " – Domaine Cuilleron 2019		<b>98.00</b>
<b>Châteauneuf du Pape</b> A.O.C – " La Roquete" 2019		<b>120.00</b>

### LES ROUGES

<b>Côtes du Rhône</b> A.O.C – " Les Abeilles " Jean Luc Colombo 2019	<b>15.80</b>	<b>25.90</b>
<b>Vacqueyras</b> A.O.C – "L'Alezane" – Maison Guyot 2017		<b>39.80</b>
<b>Crozes Hermitage</b> A.O.C – Laurent Combier 2020		<b>47.50</b>
<b>Saint Joseph</b> A.O.C – " Le Grand Pompée " – Paul Jaboulet Ainé 2019		<b>51.50</b>
<b>Saint Joseph</b> A.O.P – " Les Pierres Sèches " – Domaine Cuilleron 2019		<b>55.00</b>
<b>Crozes Hermitage</b> A.O.C – " Domaine de Thalabert " Paul Jaboulet Ainé 2014		<b>75.00</b>
<b>Cornas</b> A.O.P – " Les Arènes"- Domaine Cuilleron 2019		<b>96.50</b>
<b>Sotanium</b> I.G.P – " Les Collines Rhodaniennes " 2017		<b>92.00</b>
<b>Châteauneuf du Pape</b> A.O.C - Télégramme 2019		<b>92.50</b>
<b>Côte-Rôtie</b> A.O.P – " Madinière " - Domaine Cuilleron 2019		<b>120.00</b>

## MÂCONNAIS ET BEAUJOLAIS

### LES BLANCS

	37.5cl	75cl
<b>Mâcon Villages</b>	<b>16.00</b>	<b>27.50</b>
A.O.C – " Domaine Les Chenevières " – Georges Duboeuf 2020		
<b>Saint Véran</b> A.O.C – Prestige– Georges Duboeuf 2019		<b>41.50</b>
<b>Viré-Clessé</b> A.O.C – " Notre Envie " – Domaine Lassarat 2016		<b>43.00</b>
<b>Pouilly Fuissé</b> A.O.C – Domaine Lassarat 2019	<b>34.00</b>	<b>58.00</b>

### LES ROUGES

<b>Fleurie</b> A.O.C – " Clos des 4 Vents " – Georges Duboeuf 2018	<b>15.50</b>	<b>29.00</b>
<b>Côte de Brouilly</b> A.O.C – Domaine de Ravatys 2018		<b>31.00</b>
<b>Moulin-à-Vent</b> A.O.C – 4 terres - Domaine Lassarat 2018		<b>32.90</b>
<b>Morgon</b> A.O.C – " Les Charmes " – Domaine Saint Cyr 2017		<b>52.50</b>

*Tous ces crus, vous sont proposés à parfaite maturité de dégustation*

*Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.*

## BOURGOGNE

<u>LES BLANCS</u>	37.5cl	75cl
<b>Bourgogne Chardonnay</b> A.O.C – La Chablisienne 2020		<b>34.00</b>
<b>Petit Chablis</b> A.O.C – La Chablisienne 2020		<b>35.00</b>
<b>Montagny</b> A.O.C – Domaine Faiveley 2018	<b>33.00</b>	<b>58.00</b>
<b>Santenay</b> A.O.C – " Les Daumelles " - Domaine Ponsard Chevalier 2018		<b>63.50</b>
<b>Chablis 1<sup>er</sup> Cru</b> A.O.C – " Côte de Lechet " – La Chablisienne 2017		<b>62.00</b>
<b>Saint Aubin</b> A.O.C – " Bourée et Fils " 2017		<b>79.00</b>
<b>Monthélie</b> A.O.C – " Les Toisières " Domaine Prunier-Bonheur 2017		<b>89.50</b>
<b>Chassagne – Montrachet</b> A.O.C – Bader-Mimeur 2018		<b>104.00</b>
<b>Puligny Montrachet 1<sup>er</sup> Cru</b> A.O.C – Domaine Faiveley 2016		<b>174.00</b>

## LES ROUGES

<b>Bourgogne</b> A.O.C – Pinot Noir – Domaine Sarrazin 2018		<b>39.00</b>
<b>Santenay</b> A.O.C – " Les Charmes " – Domaine Ponsard Chevalier 2017		<b>63.00</b>
<b>Maranges 1<sup>er</sup> Cru</b> A.O.C – " Clos des Rois " Domaine Ponsard Chevalier 2018		<b>63.50</b>
<b>Savigny-Les-Beaunes</b> A.O.C – Domaine Guiton 2018		<b>65.00</b>
<b>Mercurey</b> A.O.C – " Vieilles Vignes " – Domaine Faiveley 2019	<b>36.00</b>	<b>66.00</b>
<b>Chassagne-Montrachet</b> A.O.C – Bader-Mimeur 2015		<b>82.00</b>
<b>Gevrey Chambertin</b> A.O.C – " Vieilles Vignes " – Domaine Tortochot 2019		<b>85.00</b>
<b>Aloxe Corton</b> A.O.C – " Bourée et Fils " 2017		<b>90.00</b>
<b>Morey St Denis</b> A.O.C – P. Amiot 2019		<b>98.10</b>
<b>Corton Grand Cru</b> A.O.P – " Clos du Roi " - Domaine de la Pousse d'Or 2016		<b>149.00</b>
<b>Echezeaux Grand Cru</b> A.O.P – Domaine Rion 2013		<b>170.00</b>

## PROVENCE & LANGUEDOC

<u>LES BLANCS</u>	50cl	75cl
<b>Viognier</b> I.G.P – " Les Jamelles " - Pays d'Oc 2020		<b>25.50</b>
<b>Jurançon</b> I.G.P – " Symbiose " – Domaine Bayard 2020		<b>52.00</b>
<b>Château Ste-Marguerite</b> A.O.P – " Cuvée Symphonie " JP Fayard 2019	<b>26.60</b>	<b>53.00</b>
<u>LE ROUGE</u>		
<b>Château Ste-Marguerite</b> A.O.P – " Cuvée Symphonie " JP Fayard 2019	<b>38.00</b>	<b>53.00</b>
<u>LE ROSÉ</u>		
<b>Château Sainte-Marguerite</b> A.O.P – Côtes de Provence - Cuvée Symphonie – JP Fayard 2020		<b>52.00</b>

## VAL DE LOIRE

<u>LE BLANC</u>	37.5cl	75cl
<b>Sancerre</b> A.O.C - " La Mercy Dieu " - Domaine Bailly Reverdy 2016	<b>26.80</b>	<b>43.50</b>
<u>LES ROUGES</u>		
<b>Saumur Champigny</b> A.O.C - Château du Hureau - P. Vatan 2014/2015	<b>16.50</b>	<b>30.70</b>
<b>Sancerre</b> A.O.C - " La Mercy Dieu " - Domaine Bailly Reverdy 2015	<b>26.80</b>	<b>43.50</b>

*Tous ces crus, vous sont proposés à parfaite maturité de dégustation*

*Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.*



## BORDELAIS

<u>LES ROUGES</u>	75cl
<b>Saint Emilion</b> A.O.C – Grand Cru – Château Haut-Brisson Lagrave 2014	<b>47.00</b>
<b>Saint Emilion</b> A.O.C – Grand Cru – Lalande de Gravet 2015	<b>52.00</b>
<b>Saint Emilion</b> A.O.C – Petit Corbin d’Espagne – Grand Cru 2011	<b>67.90</b>
<b>Saint Emilion</b> A.O.C – Grand Cru Classé – Château Grand Corbin 2011	<b>82.00</b>
<b>Haut-Médoc</b> A.O.C – Château La Lagune – Grand Cru Classé 2013	<b>180.00</b>
<b>Ducru Beaucaillou</b> A.O.C – Saint Julien – Grand Cru Classé 2008	<b>250.00</b>

## CHAMPAGNES

<u>LES BLANCS</u>	75cl
<b>Lallier Brut</b> – R018	<b>87.00</b>
<b>Mumm Brut</b> – Cordon Rouge	<b>89.00</b>
<b>Lallier</b> – Blanc de Blancs	<b>106.00</b>
<b>Perrier Jouet</b> – Grand Brut	<b>110.00</b>
<b>Ruinart</b> – R	<b>115.00</b>
<b>Ruinart</b> – Blanc de Blancs	<b>175.00</b>
 <u>LES ROSÉS</u>	
<b>Lallier</b> – Grand Rosé	<b>106.00</b>
<b>Mumm</b> – Rosé	<b>120.00</b>
<b>Perrier Jouet</b> – Blason Rosé	<b>130.00</b>
 <u>LES MAGNUMS</u>	
	150cl
<b>Ruinart</b> – R	<b>230.00</b>
<b>Ruinart</b> – Blanc de Blancs	<b>295.00</b>

*Tous ces crus, vous sont proposés à parfaite maturité de dégustation*

*Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.*